



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min 👤 2 porsjoner

Røkt svinekam med honning og appelsin, urtepoteter, spisskål og limebearnés

Urtepoteter

350 g poteter
1 stk rødløk
½–1 pakke urtemiks

Spisskål

½ stk spisskål

Røkt svinekam

300 g røkt svinekam
uten ben
½ stk appelsin
1 pakke honning
½ stk lime

Limebearnés

½–1 pakke bearnéssaus
½ stk lime

- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Urtepoteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Skrell og kutt rødløken i båter. Fordel potet- og løkbåtene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetbåtene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og møre. Vend inn urtemiksen rett før servering.
- 3 **Spisskål:** Skyll og del kålen i 4 båter gjennom stilkfestet. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kålen i omtrent 1 minutt på hver side eller til de er godt brunet. Ha kålen over i en ildfast form, og krydre med salt og pepper. Stek kålen i ovnen, over eller under potetene, i 10–15 minutter, eller til den er mør.
- 4 **Røkt svinekam:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter på hver side. Skyll appelsinen og finriv kun det oransje skallet på et rivjern. Ha appelsinskallet, saften fra appelsinen, honningen og saften fra halve limen i en bolle og pisk det sammen. Hell sausen over kjøttet i pannen, og la den koke i omtrent 2 minutter, til den tykner.
- 5 **Limebearnés:** Ha sausen i en liten kjele, og varm den opp på middels varme. Smak til med litt saft fra limen.

Tips fra kokken: Grill gjerne kjøttet, kålen og potetene ute hvis været tillater det.